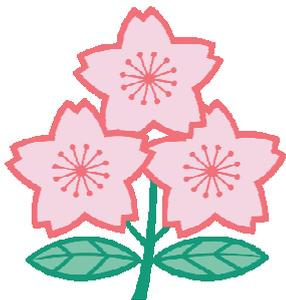




(はたひろき)

令和6年4月号 vol.114



この一年間、実は菓膳の勉強に取り組んできました。
健康な心身(そして経営も)は、食べ物からという考えで、基礎的な通信教育を受講してきたのですが、プラスして、中医学のテキストなども本屋で購入し読んでいたら、とても楽しくなってきました。
日常の食生活や行動について、「気・血・水」を意識するようにしています。再来月は、一旦、終了検定となりますが、今後も勉強を深めていきたいと思います。

”走る税理士”が教える今月の税務・会計・法務マメ知識



インボイス制度が始まって半年以上が経ち、やはり事務負担が増えたと感じられている方が多いのではないのでしょうか。わずかな負担軽減ではありますが、銀行の振込手数料等のインボイス保管が緩和されました。

”ETCと同様に銀行振込手数料も弾力的対応に”

金融機関の「入金手数料」や「振込手数料」については、原則は、全ての取引について、金融機関から簡易インボイスを取得して保存する必要があります。今回、国税庁から示された緩和内容は以下のとおり。

○金融機関ごとに発行を受けた「通帳」や「入金明細等」(個々の入金・振込サービスの取引年月日や対価の額が判明するもの)と、その金融機関ごとに任意の1回分の振込等に係る簡易インボイスを保存する方法もOK

- ※ATMを利用した振込手数料等については、3万円未満であればインボイスは不要、帳簿の保存のみでOK(自販機特例)
- ※2年前の課税売上が1億円以下であるなどの事業者は、1万円未満の振込手数料はインボイス不要、帳簿の保存のみでOK(少額特例)

なお、金融機関から各種手数料に係るお知らせ(金融機関の名称、登録番号、適用税率、取引内容が記載されたもの)を受領した場合は、このお知らせを保存することで、簡易インボイスの保存に代えることが可能です。

「今月の本の紹介」

「水車小屋のネネ」
(津村 記久子 著・毎日新聞出版)

18歳と8歳の孤独な姉妹がたどり着いた町で出会った、水車小屋でそば粉引きの番をする、しゃべる鳥のネネ。
そのネネを取り巻く町の人々に見守られ、姉妹の人生も変転していく。いつしか、その姉妹も町にやって来る迷える人々を助けながら、人生を歩んでいく物語。
”誰かに親切にしなければ、人生は長く退屈なものですよ”という言葉がとても印象に残りました。
助け合い支えあう人々の40年が描かれた作品です。

「気まぐれ簡単レシピ」

<春キャベツとささ身のサラダ>

- ・春キャベツ 1/4個 →太めの千切り
- ・鶏ささ身 2本
- ・大葉 3枚 →千切り
- ・レモン汁 大1、ごま油 大1、顆粒鶏がらスープの素 大1、炒り白ごま 大1(A)

- ①キャベツに塩を振り10分程おく。しんなりしたら水を絞る。
- ②ささ身にフォークで数か所穴を開け、酒を少々降って、ラップをかけレンジで2分半加熱。粗熱が取れたら、食べやすい大きさに割く。
- ③ボウルに(A)、キャベツ、大葉、ささ身を入れ和える。

【調理師ハタモン】

(連絡先)

TEL 092-791-4296

E-MAIL hata-tax@tkcnf.or.jp

FAX 092-791-4298

〒810-0074 福岡市中央区大手門3-5-10第2井原ビル301号

羽田博樹税理士事務所